



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLE DOLDURULMUŞ PANCARLAR

<https://www.sabah.com.tr>

20 adet küçük boy pancar
2 yemek kaşığı zeytinyağı
100 gram Avanos küp peyniri
1 yemek kaşığı labne peyniri
1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu
1 yemek kaşığı kuşüzümü
1 tatlı kaşığı pembe biber
1 çay kaşığı toz kakule
1 yemek kaşığı antepfıstığı
1 çay kaşığı karabiber
Tuz
Servis İçin:
Haşhaş tohumu

Pancarları fırın torbasında bir saat kadar pişirin. Kabuklarını soyun ve kavun kaşığı ile peynir koymak için yuvalar açın. Tuz, yarım çay kaşığı karabiber ve 1 yemek kaşığı zeytinyağında yarım saat marine edin. Başka bir kaptaki 1 yemek kaşığı zeytinyağı, ince rendelenmiş Avanos küp peyniri, labne peyniri, haşhaş tohumu, kuşüzümü, pembe biber, yarım çay kaşığı karabiber, toz kakule ve Antep fıstığını karıştırın. Pancarlara açtığınız oyuklara hazırladığınız baharatlı peynir karışımından doldurun. Peynirli kısımlara haşhaş tohumu serperek servis yapın.

